

ESTD 2021

LA CUISINE
PRIVÉE

Q C CA

MENU DE NOËL 2024

LACUISINEPRIVEE.COM

60\$/par personne sans canapés (taxes et pourboire pas inclus)

OR

76\$/par personne avec canapés (taxes et pourboire pas inclus)

CANAPÉS

BOULETTES À LA
SAUGE ET
CANNELLE DANS
UNE SAUCE AUX
CANNEBERGES ET
L'ÉRABLE

&

BRUSCHETTA AUX
TOMATES
FRAÎCHES SERVIE
SUR CROSTINI

&

FROMAGE GRILLÉ
AUX OIGNONS
CARAMELISÉS ET
BRIE

&

CREVETTES
SAUTÉES AVEC
D'ÉPICÉES CAJUN
SUR GUACAMOLE
ET CRAQUELIN

ENTRÉES

VELOUTÉ DE BROCOLI ET OIGNON VERT.
GARNI AVEC DE FROMAGE CHEDDAR ET CROÛTONS À L'AIL.

Servi avec petits pains frais et beurre.

&

BETTERAVES RÔTIES SERVIÈS SUR UN MÉLANGE DE VERDURE, AVEC UNE
VINAIGRETTE À LA CIBOULETTE ET MOUTARDE.

OPTIONS REPAS

(À CHOISIR AVANT)

POULET TOSCAN

Poulet à la toscane dans une sauce demi-glace aux tomates.
Servi avec carottes, haricots verts et purée de pommes de terre à l'ail.

OU

SAUMON RÔTI

Saumon rôti garni avec une sauce béarnaise à l'aneth et câpres.
Servi avec carottes, haricots verts et purée pommes de terre à l'ail.

OU

LASAGNE VÉGÉTARIENNE

Lasagne végétarienne aux champignons, épinards et sauce
marinara aux tomates.

DESSERT

TARTE AU SUCRE D'ÉRABLE CLASSIQUE

INCLUS : Café et thé standards